33e Année. — Tome LXV N° 1685 Paris, 14 Octobre 1926

REVUE DE VITICULTURE

LE TRANSPORT DES VINS (1)

Si l'on examine une carte viticole de la France ainsi que le tableau des principaux marchés de consommation (Paris et sa banlieue, les régions de l'Est et du Nord notamment), on voit tout d'abord apparaître au sud : les vignobles du centre (Orléanais, vallées de la Loire et du Cher, de Touraine, d'Anjou, du Poitou et aux deux extrémités, ceux de Nantes, de la Bourgogne et du Jura, sur les distances variant de 150 à 350 kilomètres de Paris et de 250 à 450 kilomètres des gros marchés de consommation du Nord et de l'Est.

Un peu plus au midi, vient ensuite une vaste région à peu près dépourvue de vignobles à l'exception des vallées de la Saône et du Rhône. Cette région comprend les Dombes, les Alpes et le Plateau central, la Vendée, l'Aunis et la Saintonge.

Enfin, on aboutit ensuite au Bordelais, puis au vignoble méditerranéen : Roussillon, Languedoc et Provence.

Si l'on consulte maintenant les barèmes du tarif spécial P. V. 6. 106 se rapportant au transport des vins, aussi bien ceux qui visent les expéditions de détail que ceux qui se rapportent aux transports par wagons complets ou par wagon-réservoirs, on est frappé de la différence profonde des prix de transport qui existent :

1° De 1 à 400 kilomètres.

2° Au delà de 400 kilomètres.

Exemple :

Par exportation de 50 kg. au minimum. (Barème spécial n° 4)				Par exportation d'au moins 7.000 kg. ou payant pour ce poids. (Barème spécial n° 2)	
Par km. jusqu'à 25 km. la tonne.			0,14	Par km., la tonne	0,14
25 km.	»	50 km.	»	—	0,12
50	»	100	»	—	0.11
100	»	200	»	100 à 150 km.	0,08
200	»	300	»	150 à 200 km.	—
300	»	400	»		0,07
etc... pour descendre à 800 km. à			0,019		0,035
					0,014

(1) Rapport présenté à la Section de Viticulture de la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture le 2 juillet 1926, avant la dernière augmentation des tarifs de chemins de fer.

Il faut ajouter à ces chiffres les frais de chargement, déchargement et de gare et les majorer enfin de 236 %.

Prenons 4 centres de production dans les vignobles du Centre et parmi ceux-ci les deux plus rapprochés de Paris, Beaugency, à 150 km., Chablis, à 188, et deux autres plus éloignés, Angers à 306 km., Chambertin, 326. Enfin, voyons le plus loin, soit 800 km., celui de Béziers.

Le prix de base tombe à 1/10 pour les produits de ce dernier centre de ce qu'il est jusqu'à 50 km. et à 1/8 de ce qu'il est pour la distance de Beaugency ou de Chablis.

Si l'on examine maintenant les prix pour les envois par wagons réservoirs qui constituent bien la moitié du tonnage des vins transportés, les mêmes paliers se présentent puisque le vin est transporté au barème spécial n° 2 ci-dessus indiqué.

La redevance allouée aux expéditeurs de vins en réservoirs en déduction du prix de transport va de 3 à 6 centimes par wagon-réservoir chargé et par kilomètre. Elle est indépendante du parcours effectué.

Pour les parcours des wagons-réservoirs vides (prenons ceux d'une tare de 15 tonnes), les échelons sont jusqu'à 300 km. de 0 fr. 02 — exceptionnellement 3 pour le dernier.

Au delà de 400 km., la décroissance est de 0 fr. 03 par échelon. De 200 à 300 km., la base est de 12 centimes. De 6 à 900 km., elle est de 0 fr. 04. *Les acheteurs ont donc intérêt à s'adresser aux centres éloignés.*

Cette question du transport des récipients à l'état vide a sa répercussion sur les transactions relatives au vin lui-même.

Notre assertion est pleinement justifiée par les exemples que nous donnons plus loin d'une différence de traitement extrêmement sensible pour les envois de fûts vides suivant qu'il s'agit de distances allant jusqu'à 300 km. ou de celles au delà.

Le tarif P. V. 25,125 s'applique aux fûts vides; de même les P. V. 26,126 — mais ce dernier ne vise que les emballages vides en retour — les taxes sont les mêmes soit qu'elles se rapportent aux fûts retournés vides à l'expéditeur, soit qu'elle se rapporte à ceux qui sont envoyés vides aux chais pour y être remplis.

Le P. V. 26,126 prévoit, dans ces deux cas, des taxes moins élevées que celles du P. V. 25,125 se rapportant aux emballages vides.

Dans l'un et l'autre de ces tarifs, on retrouve les mêmes charges fort lourdes pour les envois de régions situées jusqu'à 300 km. : Châtellerault, Brézé, Saint-Cyr, le vignoble du Saumurois, Argenton-sur-Creuse, le Dijonnais.

En général, le tarif P. V. 25,125 est le barême 11 de ce tarif qui est applicable pour les expéditions d'au moins 1.000 kgs ou payant pour ce poids. (Base 15 centimes jusqu'à 150 km., 14 centimes de 150 à 300 km.). Ensuite il est en décroissance sensible pour tomber à 9 centimes à 800 km.

Par wagon de 5.000 kgs, ou payant pour ce poids, c'est le barème 14 jusqu'à 256 km.

Au delà, c'est le barème R5 (2.500 kgs admis).

Barème 14. — Base 0 fr. 10 jusqu'à 100 km. et 0 fr. 08 de 100 à 200 km.

Barème R5. — 0 à 25 km., ce qui fait 256+25=281 base 0 fr. 14. Ensuite 0 fr. 10 pour tomber à 0 fr. 0275 au 800e km.

Or, quel est le vigneron qui se fait retourner par son vendeur 30 fûts vides? (nombre nécessaire pour atteindre 1.000 kgs).

Pour un tonnage inférieur, il ne reste plus qu'à recourir au Tarif-Général — avec cette aggravation que ne pesant pas 100 kgs sous le volume de 1 m. c., on leur applique la *première série et demie.*

Passons au P. V. 26,126, Emballages vides en retour. Ce premier mode d'expédition est peu employé, puisqu'il ne s'applique qu'aux fûts dont le poids correspond à 40 kgs au moins par hectolitre de contenance.

Le second vise les autres fûts. Les barèmes qui s'y rapportent sont pour les expéditions de 50 kgs au moins ou payant pour ce poids classé en 3e *série* jusqu'à 400 km. La 3e série donne des bases allant de 0 fr. 14 à 0 fr. 10. Le barème R, pour les distances de 400 à 800 km., donne ensuite comme bases 0 fr. 06 et 0 fr. 05.

Pour les envois par wagon complet, c'est le barème R4. Bases de 0 fr. 14 à 0 fr. 08 jusqu'à 400 km.

Dès le 401e km. la base n'est plus que de 0 fr. 04 !

Dans ces tarifs, nous voyons revenir, sinon prohibitives, du moins extrêmement désavantageuses pour la partie du vignoble français que nous avons citée, les conditions de transport aussi bien pour les fûts vides que pour le vin.

On sent, dans la tarification d'après-guerre, un souci visible, de la part des réseaux, de protéger le vignoble méridional au détriment de celui du Centre et de l'Est-Ouest, Nantais, Anjou, Sarthe, Touraine, Vienne, Blaisois, Sancerrois, Pouilly, Basse-Bourgogne, Dôlois, Jura, situés sensiblement sur la même ligne allant de l'Ouest à l'Est.

Nous savons qu'un des principes essentiels d'établissement de la tarification doit être que le prix kilométrique de transport diminue à mesure que la distance augmente. On applique très justement maintenant aux marchandises qui nous intéressent les tarifs différentiels à bases variables.

Mais, pour que le principe reste équitable, il ne faut pas que les bases aient des chutes aussi brusques, — ainsi qu'on peut le voir dans les exemples donnés ci-dessus.

Un autre principe est de favoriser les centres de production éloignés des marchés de consommation. Mais ce principe n'est pas absolu. Il faut aussi tenir compte d'autres éléments, sinon la libre concurrence ne joue plus, puisqu'un des éléments les plus importants maintenant (frais de transport), intervient entre deux vignobles rivaux, pour favoriser les vignobles du Midi au préjudice de ceux du Centre.

Or, les premiers ont les avantages naturels d'une production beaucoup plus considérable, d'une main-d'œuvre moins exigeante et à meilleur marché, d'un titre en couleur et d'un degré plus élevé que dans le Centre, plus exposé, d'autre part, aux gelées printanières.

La tarification actuelle qui, sauf quelques modifications, remonte à une dizaine d'années, se caractérise par une simplification réelle.

Elle constitue un épisode de l'histoire des chemins de fer.

Or, les refontes successives de tarifs ont, chaque fois, été néfastes aux régions viticoles de l'Ouest et du Centre-Est.

Les Compagnies, afin de tuer la batellerie, avaient créé, il y a environ 50 ans, des prix fermes sur leurs lignes voisines de la voie d'eau.

C'est ainsi que, jusqu'à la réfection des tarifs actuels, il existait de nombreux prix fermes. Citons-en quelques-uns intéressants pour la région que nous connaissons bien de Bourré (Vallée du Cher) à Paris-Ivry, via Vierzon ou Saint-Pierre-des-Corps, 252 km., par expédition de 50 kgs au minimum, le prix de la tonne était de 20 francs !

Parmi ceux du P.-L.-M., il y avait (pour une distance à peu près semblable) celui d'Avallon à Paris, distance 228 km., 13 fr. la tonne.

Il existait des prix fermes encore proportionnellement plus réduits des gares de la vallée du Cher pour Vierzon, Bourges, Saincaize.

Pour n'en citer qu'un, celui de Saint-Aignan-Noyers à Saincaize (146 km.), ce prix était de 9 fr. la tonne.

Nous avions remarqué parmi les prix fermes qui nous intéressaient ceux de Saumur, Châtellerault, Tours, Blois (pour ne citer que ceux du P.-O.) avec 17 gares du réseau de l'Est et applicables par expéditions de 50 kgs.

Il y avait également des prix fermes intéressant le Saumurois et le Blésois, avec 31 des principales gares du réseau du Nord; d'autres pour le réseau de l'Ouest-Etat : Poissy, Paris-Batignolles, etc... Notons que les stations expéditrices intermédiaires du parcours bénéficiaient des prix fermes réduits et que celles qui se trouvaient plus ou moins loin de ce parcours pouvaient également en bénéficier par voie de soudure.

La batellerie étant inexistante ou considérablement réduite (1), ces prix fermes ont malheureusement disparu, la concurrence n'existant plus.

Pourquoi le Gouvernement d'alors, propriétaire des canaux qui ont coûté des centaines de millions et qui ne servent plus guère maintenant qu'à rétribuer quelques éclusiers, a-t-il autorisé les Compagnies à relever leurs tarifs qui, même excessivement chers maintenant, ne suffisent pas à payer l'exploitation pour laquelle, chaque année, le Trésor, c'est-à-dire les contribuables, verse quelques 5 à 600 millions au titre : déficit d'exploitation.

Un autre point de vue d'importance est à examiner maintenant : la situation faite aux propriétaires récoltants du fait des nouveaux tarifs par rapport à ce qu'elle était précédemment.

Avant la refonte des tarifs, les minima de tonnage, équitablement établis pour les besoins du producteur, du commerçant et du consommateur étaient nombreux et convenaient à tous les besoins.

a) Par expédition de 50 kgs au minimum;

(1) C'est ainsi que la batellerie a disparu sur la Loire, le Cher canalisé et à peu près du canal du Berry jusqu'à Noyers.

b) A l'unité de fût, pièce, demi-pièce;

c) Par expédition de 4 tonnes, 5 tonnes, 7 tonnes, 10 tonnes, 20 tonnes.

C'est sur les instances des viticulteurs que le prix à l'unité de fût avait été créé afin de permettre la vente directe des récoltants aux consommateurs (1).

Beaucoup de ces derniers, originaires de la campagne et habitant la ville, pouvaient ainsi recevoir un vin qu'ils estimaient beaucoup, parce qu'il y étaient habitués, qu'ils le considéraient comme pur de mélange et enfin exempt de la dîme perçue par les courtiers et intermédiaires de gros et de détail.

Or, on sait dans quelle proportion s'élève cette dîme maintenant.

Autrefois, même le détaillant — notamment le restaurateur, le débitant au comptoir — estimait que le prix d'achat du vin à la propriété devait « sauter le pas » suivant son expression, ou « faire la bascule », c'est-à-dire 0 fr. 65 pris à la propriété passer à 1 fr. 70.

En fait, cette différence est maintenant dépassée, car le vin ainsi vendu 1 fr. 70 actuellement, n'est acheté que 50 fr. à la propriété.

Or, si on considère une expédition de vin de Bléré à Paris, 252 km., le prix de transport par chemin de fer et de camionnage à l'arrivée équivaut à la taxe-congé-régie soit 0,15 + 0,15 = 0,30, ce qui, défalqué de 1,70, laisse encore 1,40.

Mettons d'un côté l'intérêt du capital engagé pour la valeur du terrain transformé en vigne, les frais de plantation, d'achat et de mise en valeur, de pieux, de fil de fer, de culture pendant 3 ans avant de récolter le premier raisin, les dbpenses de toutes sortes, taille, sulfatages, soufrages, soins culturaux, vendanges, pressurages, soutirage, etc..., prix de la futaille, etc..., le tout pour obtenir 0,65 par litre, et, de l'autre, le prix de 1 fr. 40, il ne faut pas être grand clerc pour en déduire que la part de l'un est bien plus mince que celle de l'autre. N'est-ce pas là ce qui peut expliquer l'augmentation croissante du nombre des commerçants et la diminution croissante des viticulteurs.

Les prix pour les petites distances ont été tellement relevés que les marchands de vin n'hésitent pas pour des parcours allant jusqu'à 50 km. à employer les camions automobiles pour aller chercher le vin à la propriété (par exemple de Montlouis à Vendôme).

Suivant la situation des marchés de consommation, ils préfèrent également recourir encore au camion automobile pour effectuer les livraisons à leurs clients. Ils livrent aussi à domicile même et du même coup, ramènent leurs fûts vides.

Les Compagnies, employant le même personnel, se privent ainsi d'un élément important de trafic et d'une sensible recette correspondante.

Les mauvaises langues assurent que cela leur est assez indifférent, l'Etat comblant le déficit annuel d'exploitation.

Il reste à comparer les prix de transport du vin avec ceux d'autres marchandises.

(1) Il y avait même un prix spécial réduit du camionnage dans Paris; du vin transporté à l'unité de fût.

Prenons successivement pour ces dernières : l'anthracite, le sucre, les bananes.

C'est intentionnellement que j'ai choisi ces trois denrées.

On pourrait objecter que le vin, sans être un article de luxe, n'est pas indispensable. Le sucre non plus. Les bananes encore moins.

Le vin valant 50 fr. l'hectolitre, un demi-muid de vin de 6 hectolitres pèse environ, plein, 720 kgs et vaudra 300 fr.

L'anthracite valant 25 fr. les 100 kgs, le prix en sera de 180 fr. pour 720 kgs.

Le barème de base de transport (par wagon complet), de 200 à 300 kgs, est de :

0,07 pour le vin;

0,02 pour l'anthracite.

Le rapport est de 7 à 2 pour le prix de transport.

Le rapport est de 5 à 3 pour la valeur de la marchandise.

Passons au sucre.

Valeur 720 kgs de vin avons-nous dit, 300 fr. et paient de transport par wagon complet base de 200 à 300 kgs., 0,07.

Or, 720 kgs de sucre valent à raison de 2 fr. 75 kgs et paient par wagon complet pour leur transport sur la base de 200 à 300 kgs, 0,08.

Arrivons aux bananes.

720 kgs de bananes (par wagon complet) et sur la base de 200 à 300 kgs, paient de transport, 0,09.

Le vin, avons-nous dit, 0,07.

Or, 720 kgs de bananes valent en gros 720 fr. et le vin 300 fr.

J'espère avoir suffisamment démontré que le prix de transport du vin est beaucoup trop élevé par rapport à celui d'un très grand nombre de marchandises — même moins utilles que notre boisson nationale — que ce dernier est le seul de tous les produits de la terre à supporter la taxe de régie, également abusive, puisque certaines années, comme en 1923, elle a presque atteint la valeur même de la marchandise (des vins se sont vendus 18 à 22 fr. l'hectolitre) que de toutes les productions du sol français, il est la seule dont le renchérissement n'a pas suivi même de loin celui de autres. Celles-ci ont quadruplé ou quintuplé de prix et lui a un peu plus que doublé.

LOUIS PROUST.

LES VENDANGES DE 1926

APPARENCES DE LA RECOLTE VITICOLE EN ALGERIE

Les vendanges sont terminées depuis quinze jours déjà dans les plaines sub-littoral et le Sahel. On les a commencées dans les vignobles à une altitude élevée vers le 1er octobre.

Partout on se plaint du faible rendement obtenu.

Le département d'Oran a été le plus particulièrement éprouvé par la sécheresse ; la coulure et même la grêle avaient déjà causé leurs méfaits au printemps. Dans certaines communes de l'arrondissement de Mostaganem, la presque totalité de la récolte a été perdue ; on nous a cité un vignoble qui n'a produit que 1 hectolitre 5 à l'hectare !

On estime que le département de l'Ouest ne donnera dans son ensemble que les 3/5 de la quantité de vin obtenu l'an dernier.

Dans le département d'Alger, le déficit dû à la coulure et surtout à la sécheresse est de 20 à 30 % dans la plupart des tènements. L'Eudémis a causé de sérieux dégâts dans les vignobles de la Mitidja et du Sahel atteints les années précédentes ; l'aire de ce redoutable microlépidoptère s'étend petit à petit dans toutes les vignes qui entourent la capitale de l'Algérie. La pourriture des greffes s'est produite, on a activé la cueillette autant que le permettait notre main-d'œuvre indolente qui se raréfie de plus en plus. En raison de la clémence du temps et de la faible récolte à cueillir, on est néanmoins arrivé à la fin des vendanges sans trop de dommages.

Le premier soutirage permet de constater que les lies sont très abondantes. La qualité des vins ne laisse rien à désirer ; les rouges sont pleins, colorés et, ainsi que les rosés et les blancs, ils ont un degré alcoolique plus élevé que d'ordinaire.

Les prix sont en hausse continuelle, le chiffre de 12 fr. 50 le degré aurait été atteint pour les rouges et les rosés logés et celui de 13 francs et même de 13 fr. 50 pour les blancs.

Le département de Constantine semble encore être le plus favorisé de l'Algérie cette année, le déficit y varie entre 20 et 25 %.

F. S.

VENDANGES ALGERIENNES

Nos vendanges se sont accomplies cette année dans les meilleures conditions et nous n'avons pas été ennuyés, comme l'an dernier, par les orages. Dès le 20 août on commençait la cueillette sur le littoral et dans les tout premiers jours de septembre, nombre de propriétaires avaient rentré leurs raisins. Il faut tabler sur un gros déficit cette année, en Algérie. L'Oranie a été particulièrement éprouvée par le sirocco de juillet dernier qui a renouvelé

dans ce département les mêmes effets que subit le département d'Alger en 1924. On compte chez certains viticulteurs oranais 80 % de dégâts. Dans le département d'Alger, le pourcentage n'est heureusement pas aussi élevé : 30 % de déficit dans la majorité des vignobles, 50 % chez certains moins privilégiés.

Tels sont les terribles effets de la sécheresse que nous subissons depuis décembre 1925. Effets qui se répètent malheureusement depuis qulques années. Le colon algérien ne paie-t-il pas ainsi son tribut de déboires ? et si le viticulteur méridional qui envie trop le sort de son frère d'Algérie (parce qu'il ne le connaît pas assez) se plaint amèrement parfois de ses charges sans cesse accrues, ne doit-il pas aussi considérer comme une charge ces calamités qui se répètent chaque année dans le vignoble algérien !

Les cours sont nettement à la hausse ! On parle aujourd'hui (4 octobre) de 13 francs le degré. Mais la plupart des viticulteurs ont déjà vendu leur récolte et souvent au voisinage de 7 francs le degré.

La qualité sera bonne. On trouvera facilement cette année du degré surtout dans notre région où certaines cuves accusent 12° 1/2 à 13°. La couleur ne manque pas et l'acidité est normale.

H. R.

VIGNOBLE DU TARN

La cueillette des raisins noirs est à présent à peu près terminée. Comme dans presque toutes les régions viticoles, la récolte est dans le pays très déficitaire. Les rendements sont faibles, voire très faibles.

En somme, tous les viticulteurs se sont trouvés déçus. Cette faible production est due à une coulure intense, déterminée, semble-t-il, d'abord par les pluies abondantes et prolongées des mois d'avril, de mai et de juin, ensuite par l'abaissement anormal de la température du mois de juin.

La récolte de raisin blanc sera plus abondante que la récolte de raisin noir. La production du Mauzac en particulier, qui occupe les 8/10 de l'encépagement blanc, est très satisfaisante, à peu près normale, constituée par de superbes raisins dorés, exempts de Pourriture et d'Eudémis. Grâce à la belle récolte que donne le Mauzac, les propriétaires du Gaillacois pourront éviter un trop grand déficit.

Cette région se trouve favorisée au point de vue viticole ; les coteaux du Gaillacois sont en effet bien espacés sur le versant méridional des collines et sont constitués par des terrains argilo-calcaires et calcaires, favorables à la vigne. Le Mauzac y fait merveille et mûrit à souhait ; on pourrait même y introduire quelques muscats blancs, qui amélioreraient les vins de cette région.

Tout porte à croire que le vin blanc aura un degré alcoolique très élevé et sera d'excellente qualité.

J. Tibbal.

ACTUALITÉS

Nécrologie : Dr E. Vidal (R. Gavoty); Jean Chapelle (J. Bonnet). — Blé et vin (E. B.) — Le pourcentage des relèvements de tarifs de chemins de fer. — Circulaire n° 77 aux agents du service de la répression des fraudes (Henri Queuille). — Bibliographie.

Nécrologie. — Docteur E. Vidal

Le département du Var et la région provençale sont en deuil.

Un homme éminent, respecté et aimé de tous vient de disparaître après une longue vie consacrée tout entière à la science et à l'agriculture.

Laissant à d'autres plus qualifiés que moi le soin de retracer la belle carrière médicale du docteur Vidal, je voudrais en quelques mots dire combien les agriculteurs provençaux et ceux du Var en particulier doivent à son dévouement et à ses utiles initiatives.

J'ai eu le privilège de connaître et de fréquenter le docteur Vidal pendant plus de trente ans et j'ai suivi pas à pas sa carrière agricole qui a marqué de façon si brillante.

En 1892, c'est au Syndicat agricole d'Hyères qu'il présidait que j'ai appris à m'intéresser à la mutualité agricole. Dans la suite, je l'ai retrouvé à la présidence de la Société d'Agriculture de Toulon qu'il a dirigée jusqu'à ces dernières années avec une maîtrise parfaite et une autorité incomparables. A Paris, l'Académie d'Agriculture goûtait fort ses communications que son talent d'exposition et une vivacité d'expression qui lui étaient particulières rendaient si attrayants.

Il s'était intéressé à toutes les œuvres de mutualité agricoles, il avait participé à ces créations qui dans l'ordre de la coopération ont fait du Var un département modèle.

On le voyait aussi parfois aux grandes assemblées de la Société d'Agriculture de France où il était universellement respecté.

Le docteur Vidal professait la plus grande estime pour le marquis de Villeneuve-Tranes, fondateur et président de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence, et lorsque celui-ci mourut, en 1908, il voulut bien reporter sur son successeur sa précieuse amitié et lui continuer son utile collaboration.

Aux divers congrès que l'Union tint dans le Var, où elle avait là encore de si puissantes attaches, à Hyères, aux Arcs, à Brignoles, le docteur Vidal prenait une part importante, et il intéressait vivement le public agricole par la relation de ses conférences si fécondes dans la lutte contre la grêle au moyen des fusées inventées par lui et qui ont rendu de si grands services aux agriculteurs.

Tantôt, parlant aux viticulteurs, il leur faisait part de ses essais culturaux, de ses recherches botaniques, et aussi des progrès qu'il avait réalisés dans la vinification.

En 1920, il était à mes côtés pour recevoir M. J.-H. Ricard, ministre de l'Agriculture, venu à Hyères pour présider le Congrès que l'Union tenait dans cette ville. Il en fut de même en avril 1923 au Congrès de Brignoles. Ce fut la dernière fois qu'il parla aux ruraux. Il répondit au Ministre de l'Agriculture qui saluait en lui le doyen de l'Agriculture varoise en faisant un éloge mérité de ses compatriotes et de leur magnifique organisation coopérative, sans dire la part qui lui en revenait.

Membre correspondant de l'Académie d'Agriculture, membre du Conseil Supérieur de l'Agriculture, commandeur de la Légion d'honneur, le docteur Vidal était, on peut l'affirmer, la première personnalité agricole du départe-

ment et ses conseils si précieux étaient recherchés par tous ceux qui avaient souci de progrès et de bonne direction.

Aujourd'hui, cette grande voix s'est tue !

C'est avec une émotion profonde que les innombrables amis du docteur Vidal ont appris, il y a quelques jours, le deuil cruel qui frappait son foyer, puis sa fin si rapide.

Atteint depuis plusieurs mois et condamné au repos, sa vigoureuse constitution permettait d'espérer qu'il triompherait de la maladie et l'on espérait que la mort qui l'avait épargné si longtemps reculerait encore. Hélas ! son heure avait sonné et il faut bien nous rendre aujourd'hui à la triste réalité.

Je viens au nom des nombreux agriculteurs apporter sur cette tombe le témoignage de leur gratitude pour les grands services que leur a rendus le docteur Vidal, dont ils garderont précieusement la mémoire. En leur nom et au mien, j'adresse un salut respectueux à ce grand homme de bien et je présente à sa compagne vénérée et à sa famille éplorée, l'expression de notre douloureuse sympathie et de nos sincères regrets.

R. Gavoty.

Jean Chapelle

Nous avons appris avec une grande peine la mort de M. Jean Chapelle inspecteur honoraire de l'Agriculture, ancien directeur du Service de l'Oléiculture, collaborateur de notre *Revue*.

Il est mort à Evian, où il était allé soigner sa santé ébranlée.

Ses obsèques ont eu lieu au milieu d'un grand nombre d'amis et tous ont apporté à sa veuve et à ses enfants leurs sincères compliments de condoléances. Au cimetière, notre distingué collaborateur M. Joseph Bonnet, son successeur à la direction du Service de l'Oléiculture, a retracé la vie toute de travail et de dévouement à son service de M. J. Chapelle dans les termes suivants :

« La mort impitoyable fait de grands vides parmi les membres du corps des ingénieurs agricoles attachés à l'Enseignement et aux Services agricoles.

« Après M. de Laroque, directeur des Services agricoles des Bouches-du-Rhône, après notre regretté ami M. Ruby, c'est M. Chapelle qui, aujourd'hui, a été frappé par le destin.

« J'ai connu M. Chapelle il y a quarante ans, à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier ; il était professeur, j'étais élève et déjà une secrète sympathie m'attirait vers cet homme bon, affable et serviable.

« Son professorat à l'Ecole de Montpellier fut relativement court, car avide de s'instruire, il accepta diverses missions officielles à l'étranger.

« Consciencieux à l'extrême, désirant se rendre utile à la masse, il réunit dans toutes ses missions une documentation précieuse pour la cause agricole française.

« Mais ce n'est pas ici qu'il devait donner la mesure de sa puissance d'action, à la défense de la cause rurale.

« A ce moment, le savant qu'était M. Chapelle choisit la voie qui lui paraissait la plus digne d'intérêt, celle qui intéressait une culture méritante entre toutes, la plus pauvre, celle qui devait être défendue avec ténacité, et il fut nommé directeur-inspecteur du Service de l'Oléiculture ; il devint le défenseur officiel de l'olivier.

« C'est en 1913 que je fus appelé à le seconder et c'est surtout à ce moment que j'ai pu apprécier à sa réelle valeur les qualités de technicien et les qualités de cœur de notre regretté ami.

« Notre collaboration fut interrompue pendant la guerre, car la grande tourmente ne nous permettait plus de songer aux choses agricoles.

« Il accepta à ce moment la mission du Service des réfugiés des régions envahies. Ici, comme partout ailleurs, M. Chapelle fit preuve des plus grandes qualités de cœur et j'ai toujours souvenir des services qu'il ne cessa de rendre à nos malheureux compatriotes. Jusqu'à la fin de la guerre, son dévouement fut inlassable et son désintéressement sans exemple, et ce n'est qu'après

qu'il put se consacrer à tous ceux qu'il aimait tant. Il aurait pu à ce moment jouir d'un repos bien gagné, mais il ne put s'y résoudre. Ni les conseils de sa dévouée compagne, ni ceux de ses enfants, ni ceux de ses amis ne purent le décider : agriculteur il était, agriculteur il avait vécu, agriculteur il voulait mourir.

« Il est mort loin de cette terre de Provence, qu'il a tant aimée, qu'il a contribué à faire aimer et à laquelle, durant quarante ans, il a donné le meilleur de lui-même.

« Continuateur de son œuvre, je sens à ce moment un vide profond.

« Je n'aurai plus l'ami, le conseiller prudent et avisé pour défendre notre cause, mais son souvenir restera vivace dans ma mémoire, et je n'oublierai jamais que celui que nous accompagnons à sa dernière demeure fut un grand cœur, un homme dévoué et un ami sincère. »

J. Bonnet,
Directeur du Service de l'Oléiculture

Blé et vin

Avant la guerre, le sac de blé et l'hectolitre de vin se vendaient à parité de prix à la production, bien entendu.

Depuis la guerre, *le blé* — moins coûteux à produire que le vin — influencé qu'il s'est trouvé et se trouve encore par les cours mondiaux du fait que la récolte en France a été et est déficitaire et qu'il faut faire appel pour les besoins de la consommation aux blés étrangers achetés au cours de la livre et du dollar — s'est vendu bien plus cher que le vin et se vend en ce moment entre 200 et 220 francs les cent kilos...

Depuis la guerre, *le vin* n'a jamais été influencé par les cours mondiaux parce que la récolte continentale accrue de l'importation coloniale, admise en franchise de droits, a toujours suffi et trop souvent dépassé les besoins de la consommation intérieure, pourtant en constante augmentation.

Résultat. — Le prix du vin n'a pas suivi la marche ascendante des cours des blés et de tous autres produits ou marchandises. A la production, durant la campagne qui va finir, il s'est vendu deux ou trois fois plus qu'avant-guerre ; en ce moment, il n'atteint point quatre fois plus, alors qu'il coûte cinq ou six fois plus à produire.

Et cela, parce que la récolte de blé était toujours ou presque déficitaire et que, par contre, la récolte de vin en France, accrue de celle des colonies, était toujours suffisante ou dépassait les besoins...

Raison économique dont il ne faut point tenter de contester la valeur...

Mais aujourd'hui, en ce début de campagne vinicole, sans charges antérieures, qui n'aura pour toutes ressources qu'une récolte déficitaire de plusieurs millions d'hectolitres, les cours des vins de la récolte 1926, que certains ont essayé d'établir, ne sont pas suffisants, ils doivent être relevés et s'acheminer jusqu'à parité du prix des blés et de tous autres produits ou marchandises, surtout si l'on considère que par suite des nouvelles charges budgétaires le coût de l'exploitation et de la vie déjà augmentés sont encore à la veille d'une nouvelle et sérieuse augmentation...

La même raison économique admise plus haut en faveur de la différenciation de prix constatée jusqu'ici entre le blé et le vin, la logique, le bon sens le commandent.

Il appartient aux producteurs de vin d'en faire une réalité, en résistant fermement aux prix dérisoires qu'une catégorie d'intermédiaires voudrait voir s'établir pour des raisons que pour aujourd'hui nous ne voulons pas approfondir (1).

E. B.

Le pourcentage des relèvements de tarifs de chemins de fer

Le « communiqué » donné après la réunion du Conseil supérieur des chemins de fer du 11 août faisait connaître que le relèvement préconisé par le Conseil représentait, y compris les impôts sur les transports calculés d'après

(1) Article de la C.G.V. du 8 septembre 1926.

les nouveaux taux, 30 % pour les voyageurs, 28 et 24 % pour les marchandises (grande et petite vitesse).

D'autre part, la décision du 11 août, mise en application le 16 et publiée au *J. O.* du 18 parle d' « une majoration uniforme de 30 points des tarifs de voyageurs et de 70 points des tarifs de marchandises, s'ajoutant aux majorations générales » en vigueur avant le 16 août.

On pourrait se demander comment s'accordent ces deux informations : c'est ce que nous allons expliquer.

Avant le 16 août, les divers relèvements de tarifs opérés depuis 1918 s'élevaient cumulativement à 210 points pour les voyageurs et 250 points pour les marchandises ; c'est-à-dire que de 100 de base au début de 1918, on était progressivement passé à 310 et 350 respectivement.

Ces chiffres ne comprenaient pas l'impôt, qui était, depuis 1924 :

Pour les voyageurs de 37,5 % du tarif de base.

Pour les marchandises G. V. et les premières séries P. V., 15 % du tarif de base.

Pour certaines denrées G. V. et les deux dernières séries P. V., 7,5 % du tarif de base.

Pour ces trois catégories, la totalité du tarif de transport était donc passée de 100 à 347,50 — 365 — et 357,5 respectivement.

A partir du 16 août, les tarifs (impôts non compris) sont passés à 310+30 =340 pour les voyageurs et 350+70=420 pour les marchandises ; — et la loi du 3 août 1926 a porté les impôts, pour les trois catégories ci-dessus, à 32,5 — 11,50 et 5,75 %, mais calculés désormais sur le prix total du transport, et non plus sur le prix de base.

C'est-à-dire que le montant des impôts pour nos trois catégories est respectivement :

340 × 32,5 : 100 = 110,50
420 × 11,5 : 100 = 48,30
425 × 5,75 : 100 = 24,15

et par conséquent les prix totaux (impôts compris) sont 450,50 — 468,30 — 444,15. Cela posé, on calcule aisément que par rapport aux prix antérieurs (347,50 — 365 — 357,50) les taux de majorations ressortent respectivement à 29,7 — 28,3 — 24,2 % et 24.

Ajoutons en terminant que le produit de ces majorations se répartit ainsi :

Sur :	Il revient : Aux recettes des réseaux	A l'Etat (impôt)
29,7 %	8,6 %	21,1 %
28,3 %	19,2 %	9,1 %
24,2 %	18,6 %	5,6 %

Circulaire N° 77 aux agents du service de la répression des fraudes

Indication du degré alcoolique des vins

Paris, le 31 juillet 1926.

La circulaire n° 72 du 1er septembre 1925 ayant indiqué les conséquences pratiques des modifications apportées au règlement du 16 août 1921 sur les vins, par le décret du 15 août 1925, des protestations ont été formulées tant par les viticulteurs de certaines régions que par les représentants du commerce contre les nouvelles dispositions relatives à l'indication du degré alcoolique des vins.

Une commission a été instituée, par arrêté du 16 novembre 1925, pour examiner la valeur de ces protestations et, en attendant, des instructions avaient été données (circulaire à MM. les inspecteurs divisionnaires du 25 octobre 1925) pour qu'il fût usé de tolérance à l'égard des vins qui, en raison de leur appellation géographique, pouvaient être considérés comme mis en vente sous

un « nom de cru » et, comme tels, dispensés de l'indication du degré, aux termes mêmes du règlement.

La commission dont il s'agit s'est réunie, le 11 décembre 1925 ; il importe que vous soyez mis au courant de ses avis.

1. — Tout d'abord, la commission a constaté que l'obligation d'indiquer le degré alcoolique du vin ne s'applique pas à tous les vins expédiés par les viticulteurs ou par les négociants en gros ; cette obligation ne concerne que les vins expédiés directement aux détaillants par ces viticulteurs ou ces négociants. Il semble bien qu'à cet égard, des méprises se sont produites dans les milieux agricoles et commerciaux : on a supposé que, depuis le décret du 15 août 1925, non seulement les commerçants de détail pour tous les vins mis en vente dans les conditions ordinaires (c'est-à-dire en bouteilles non capsulées et cachetées ne portant aucun nom de cru), mais encore les récoltants et les négociants en gros, pour tous les vins expédiés par eux, étaient assujettis à l'obligation d'indiquer le titre alcoolique de ces vins. C'était une erreur.

Les vignerons, dans leurs rapports avec les négociants en gros et avec les consommateurs eux-mêmes, les négociants en gros, dans leurs rapports avec d'autres négociants en gros, ou avec les consommateurs eux-mêmes, peuvent expédier des vins quelconques, sans être jamais tenus d'indiquer le degré de ces vins.

J'estime, avec la commission, qu'on ne saurait trop insister sur ce point, afin de couper court à des réclamations injustifiées concernant l'étendue des responsabilités nouvelles imposées à la production et au commerce.

2. — Il a paru ensuite nécessaire de préciser la portée de la dérogation admise par le règlement en faveur aussi bien des vins vendus, sous un nom de cru, par les détaillants, que des vins expédiés à ces derniers, sous un nom de cru, par les viticulteurs ou les négociants en gros.

Les auteurs du règlement ont évidemment voulu dispenser de l'indication du degré les vins fins à appellation d'origine.

Si la définition des appellations d'origine s'était effectuée conformément à l'esprit et à la lettre de la loi du 6 mai 1919, l'application du décret du 19 août 1921 aurait été relativement aisée, et la modification effectuée par décret du 15 août 1925 n'aurait peut-être pas été utile.

La loi du 6 mai 1919 a eu pour but, en effet, de permettre aux tribunaux de définir les appellations d'origine, en prenant pour base à la fois l'origine géographique du produit et les usages locaux, loyaux et constants, de telle manière que ces appellations deviennent de véritables « marques régionales » évocatrices de qualités particulières et ne puissent être usurpées, soit par les producteurs d'autres régions, soit par des producteurs de la même région ne récoltant pas les vins fins ayant seuls droit à ces appellations.

Mais, en l'état actuel de la jurisprudence de la Cour de Cassation et tant que la proposition de loi déposée à la Chambre des députés par M. Capus n'aura pas abouti, l'appellation d'origine appliquée à un vin ne fait qu'évoquer une origine géographique : elle ne garantit pas nécessairement la qualité du produit. Il s'ensuit qu'elle ne peut servir de base à elle seule pour dispenser le vendeur de l'obligation d'indiquer le degré de son vin.

C'st pourquoi le nouveau décret a restreint cette dispense aux vins vendus « sous un nom de cru déterminé », ce qui est beaucoup plus limitatif que l'expression sous une « appellation d'origine » qui figurait dans le précédent règlement.

Il fallait, toutefois, préciser ce caractère limitatif, mais comme une définition concise semblait actuellement impossible, la commission a cru devoir se contenter de résoudre la difficulté pendante en adoptant la proposition ci-après :

« Provisoirement et jusqu'au vote de la proposition de loi déposée par M. Capus, qui permettra de préciser les droits aux appellations d'origine, seront dispensés de l'indication du degré les vins vendus avec appellation régionale d'origine, aux termes de la loi du 6 mai 1919, pourvu que ces vins titrent au

moins 9 degrés d'alcool, ou que cette appellation soit accompagnée de l'indication de la commune d'origine. »

J'estime qu'il convient de prendre cette indication comme base de contrôle à exercer pour l'application du nouvel article 4 du décret du 19 août 1921 sur les vins.

En conséquence, une distinction devra être faite désormais entre :

1° Les vins vendus avec un nom de cru particulier au sens de la loi du 6 mai 1919 (exemple : Pommard, Château-Margaux, Chablis) n'ayant pas le caractère d'une appellation régionale ; ces vins sont dispensés de l'indication du degré dans les conditions prévues par le règlement ;

2° Les vins vendus avec un nom de cru au sens large du mot, c'est-à-dire avec une appellation de région ou de sous-région (Bourgogne, Bordeaux, Médoc, etc.). Ces vins, pour pouvoir être considérés comme vins de cru dispensés de l'indication du degré devront :

Ou bien, titrer 9 degrés au moins d'alcool ;

Ou bien porter à la suite de leur appellation régionale une mention indiquant nettement la commune d'origine du vin, de manière que l'on puisse à l'aide des comparaisons utiles avec des échantillons types des vins de cette commune, vérifier le cas échéant si des vins expédiés ou mis en vente avec ladite appellation ont subi ou non une falsification par mouillage.

La mention de la commune d'origine, à la suite de l'appellation régionale peut être effectuée sous différentes formes, pourvu qu'elle soit bien apparente et étant entendu qu'elle ne peut désigner qu'un vin récolté tout entier sur le territoire de la commune indiquée (c'est-à-dire non coupé avec des vins étrangers à cette commune).

Lorsque vous serez en présence d'un vin portant, sans mention de la commune d'origine, le nom d'une région ou d'une sous-région, et vendu sans indication du titre alcoolique, il vous appartiendra, si vous soupçonnez que ce titre alcoolique est inférieur à 9 degrés, de faire un prélèvement régulier dudit vin en quatre échantillons, afin de permettre au laboratoire agréé de procéder aux constatations utiles.

L'affaire se poursuivra ensuite dans les conditions ordinaires.

Etant donné que les scommerçants intéressés peuvent posséder dans leurs magasins des vins en bouteilles capsulées revêtues d'étiquettes qui étaient conformes aux anciennes prévisions, mais ne le sont pas avec les nouvelles dispositions envisagées ci-dessus, je vous prie d'user de tolérance à l'égard de tous ceux qui justifieront de leur bonne foi en établissant par leurs factures qu'ils ont reçu les vins aux étiquettes irrégulières avant la publication de la présente circulaire.

Le Ministre de l'Agriculture :
HENRI QUEUILLE.

Bibliographie

L'Exportation agricole

A l'heure actuelle où l'exportation des produits animaux et végétaux pose des questions importantes, relatives au ravitaillement populaire, à la lutte contre la vie chère, au redressement de notre monnaie, etc..., une documentation sérieuse était indispensable pour apprécier en connaissance de cause, produit par produit, les mesures les plus conformes à l'intérêt national.

Cette documentation a été établie, grâce aux travaux approfondis de la « Semaine de l'Exportation Agricole » dont les études, faites par des hommes particulièrement compétents de nos grands services publics et des spécialistes autorisés, ont été rassemblées en un ouvrage qui vient de paraître. Le demander à l'Association Nationale d'Expansion Economique, 23, avenue de Messine, Paris. (Prix : 60 francs.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. » à 2 fr. 20 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 410 à 435 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 450 à 480 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 440 à 460 fr., vin blanc dit de comptoir, 500 fr., Bordeaux rouge vieux 700 fr., Bordeaux blanc vieux 750 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nu.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 300 à 350 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil, grand vin rouge de 500 à 575 francs. Vins blancs, de 400 à 540 francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets 1925, de 150 à 250 francs ; supérieurs de 175 à 280 francs. Vins blancs 1925 nu, de 400 à 500 francs. Vins blancs supérieurs 1925, de 600 à 900 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 1er choix : 650 fr. ; 2e choix 9 à 10° : 550 à » fr. ; Gros plant 1925, de 400 fr. à 450 francs. Muscadet supérieur 1926, » francs. 1° crus de 850 à 900 fr. ; 2° crus de 800 à 850 fr. Gros plant 1926, 1° de 550 à 600 fr. ; 2° crus de 500 à 550 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 10 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Vin rosé 10 fr. à 11 fr. le degré.

Midi. — *Nîmes (4 octobre).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 13 fr. » à 14 fr. 50 le degré. Aramon de plaine, de 14 fr. 50 à 15 fr. le degré. Costières, Clairette de 15 fr. » à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de 14 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 14 fr. » à 15 fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 765 à 775 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à 425 francs. Trois-six de marc à 86°, 725 à 730 francs. Vins à distiller » fr. » à » francs le degré.

Montpellier (5 octobre). — Récolte 1926 : Sous-marc, de 12 fr. 50 à 13 fr. le degré. Logé 1926, de 13 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à 14 fr. le degré. Vin rosé de 14 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Trois-six à 86°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de 688 à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 420 à 425 fr. l'hectolitre. Crème de tartre, 885 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, » fr. » le degré.

Béziers (1er octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges logés, de 8 à 10°, de 13 fr. à 14 fr. 50 le degré logés ; vins rosés, de 13 fr. 50 à 15 fr. le degré logés. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Trois-six de vin, 86°, 710 à 720 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 520 à » fr. ; trois-six de marc 86°, 650 à 666 francs. Eau-de-vie de marc, 385 à 395 francs.

Pézenas (2 octobre). — Vins rouges 1926, 13 fr. » à 14 fr. 50 le degré ; Vins rosés 1926, de 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Picpoul, » fr. » à » fr. le degré. Clairette, de 150 à 160 l'hecto. Trois-six de vin 86°, » fr. à 775 francs. Trois-six de marc 86°, à 730 fr. Eau-de-vie de marc 52°, 440 fr. à 445 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de 470 à 475 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 10 octobre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux, de 14 fr. » à 15 fr. » le degré suivant qualité et délai d'enlèvement avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (2 octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 13 à 14 fr. 50 le degré. Alcools, trois-six vin, de 86° de 720 à 725 francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de 660 à 665 francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, 400 à 410 francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (9 octobre). — Vins nouveaux de 13 fr. » à 15 fr. » le degré suivant qualité, conditions et logement. Trois-six de vin à 86°, » fr. Pas de cote.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 229 fr. 00 à 241 fr. 00; orges, 164 fr. à 168 fr., escourgeons, 150 fr. à 154 fr. ; maïs, 144 à 146 fr. » ; seigle, 178 à 183 fr. ; sarrasin, 182 fr. à 183 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 120 fr. à 126 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 194 fr. 77. — Buenos-Ayres, 185 fr. 04. — Chicago, 186 fr. 02. — Sons, 88 fr. 00 à 100 fr.

Pommes de terre — Les 100 kg, Hollande, de 90 à 130 fr. ; jaune commune, de 70 à 75 fr. ; Saucisse rouge, de 90 à 95 fr. ; chair blanche, du Midi, de 80 à 90 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 115 à 150 francs ; paille d'avoine, de 105 à 145 fr. paille de seigle, 115 à 150 fr. ; luzerne, 360 à 410 fr. ; foin, 315 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 167 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 158 fr. (Marseille) ; palmistes 115 fr. 00 ; de coprah, 155 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 900 à 925 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 765 à 775 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., » fr. » à 385 fr. 00.

Bétail La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 14 fr. 00. — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. 80. — Moutons, 5 fr. 00 à 19 fr. 00. — Porcs, 9 fr. » à 15 fr. 50.

Crème de tartre 885 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 16 fr. 70 ; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 11 14/6 à £ 11 19/6 les 100 kg. — Nitrate, de potasse (96/95 d'azote), 310 à 325 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 197 à 204 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 33 fr. 25 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 140 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 392 à 397 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 33 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré,** » à » fr. — **Chaux,** 33 %, 27 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent, Pêches de 400 à 2.000 fr. — Raisins Midi blancs, de 300 à 550 fr. ; raisins noirs, de 240 à 320 fr. les 10 kg. — Pommes communes, de 180 à 300 fr. — Citrons d'Italie, 25 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Ail, 300 à 400 fr. les 100 kg. — Champignons, 1.100 à 1.800 fr. — Aubergines, 25 à 50 fr. le cent. — Epinards, 150 à 200 fr. les 100 kg. — Laitues 30 à 100 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 30 à 450 fr. le cent. — Tomates de Paris, de 120 à 250 fr. les 100 kilos. — Haricots verts de Paris, de 150 à 700 fr. — Poireaux, 250 à 400 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 250 fr. les 100 bottes — Poires choix, 500 à 2.500 fr. le cent. — Poires communes, 120 à 250 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 30 à 140 fr. le cent. — Endives belges, de 300 à 600 fr. — Noix vertes, de 450 à 550 fr. — Amandes vertes, 450 à 600 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 380 à 420 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 3 au samedi 9 octobre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en mil. m
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	16 »	12 »	14 »	»	.... 3	20 »	10 »	15 »	3
Lundi.....	18 »	9 »	13. 5	»	.... 4....	23 »	9 »	16 »	»
Mardi.....	28 »	8 »	15 »	»	.... 5	» »	12 »	» »	8
Mercredi..	22 »	10 »	16 »	»	.... 6....	25 »	17 »	21 »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 7....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	22 »	9 »	15. 5	»	.... 8....	26 »	18 »	22 »	»
Samedi....	23 »	13 »	18 »	»	.... 9....	» »	15 »	» »	1
			STRASBOURG					MONTPELLIER	
Dimanche.	13 »	» »	» »	»	.... 3....	14 »	10 »	12 »	3
Lundi.....	17 »	7 »	12 »	»	.... 4....	22 »	14 »	18 »	»
Mardi.....	19 »	4 »	11. 5	»	.... 5....	» »	13 »	» »	»
Mercredi..	18 »	3 »	10. 5	»	.... 6....	» »	13 »	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 7....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	20 »	5 »	12. 5	7	.... 8....	24 »	» »	» »	»
Samedi....	23 »	12 »	17. 5	5	.... 9....	» »	16 »	» »	10
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	11 »	5 »	8 »	»	.... 3....	20 »	» »	» »	»
Lundi.....	17 »	8 »	12. 5	»	.... 4....	20 »	2 »	11 »	»
Mardi.....	20 »	3 »	11. 5	»	.... 5....	21 »	12 »	16. 5	4
Mercredi..	25 »	7 »	16 »	»	.... 6....	» »	15 »	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 7....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	26 »	13 »	19. 5	2	.... 8....	26 »	» »	» »	»
Samedi....	26 »	16 »	21 »	2	.... 9....	» »	9 »	» »	»
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche	17 »	7 »	12 »	»	.... 3....	19 »	8 »	13. 5	»
Lundi.....	23 »	11 »	17 »	»	.... 4	18 »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	12 »	» »	»	.... 5....	21 »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	12 »	» »	»	.... 6....	23 »	13 »	18 »	9
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 7....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	27 »	18 »	22. 5	1	.... 8....	22 »	5 »	15 »	1
Samedi....	» »	18 »	» »	»	.... 9....	19 »	3 »	13. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMP. 8e D'IMP. ET D'EDIT., 17, RUE CASSETTE.